株式会社 エフ・エム・アイは、ウノックスの正規輸入総代理店です。

⚠ 安全に関する注意

ご使用の際は、取扱説明書をお読みの上正しくお使いください。
各製品は本来の用途以外に使用しないでください。

●このカタログの内容は、2008年3月現在のものです。 ●製品のデザインおよび定格・仕様は、品質向上のため予告なしに変更される場合があります。
●製品の色は、印刷により、実際の色とは多少異なります。 ●実際の製品には、使用上の注意を表示しているものがあります。

株式会社 エフ・エム・アイ

東　京：〒105-0013 東京都港区浜松町2丁目8番14号　Tel.03(3436)9470
大　阪：〒538-0044 大阪市鶴見区放出東3丁目11番31号　Tel.06(6969)9393

http://www.fmi.co.jp/

営業所 札　幌：〒003-0002 札幌市白石区東札幌二条5丁目4番1号　Tel.011(813)8651
仙　台：〒983-0034 仙台市宮城野区扇町２丁目１番９号　Tel.022(238)5711
名古屋：〒454-0822 名古屋市中川区四女子町2丁目46番地　Tel.052(361)7891
広　島：〒731-0102 広島市安佐南区川内6丁目43番9号　Tel.082(876)1855
福　岡：〒812-0893 福岡市博多区那珂1丁目30番21号　Tel.092(481)2931

サービスステーション 盛　岡：〒020-0124 盛岡市厨川４丁目１４番５号　Tel.019(648)5390
金　沢：〒921-8027 金沢市神田１丁目２３番１１号　Tel.076(243)7810
四　国：〒768-0012 香川県観音寺市植田町155番地1　Tel.0875(57)5161
鹿児島：〒890-0073 鹿児島市宇宿１丁目１５番８号　Tel.099(263)8281
東京サービスファクトリー：〒105-0013 東京都港区浜松町2丁目11番7号　Tel.03(3432)4955

Ⓓ2008.03A03

FOOD MACHINES INTERNATIONAL
ベーストリー&ベーカリーオーブン

優れた操作性で、繊細に、高品質に焼き上げます。

NEW

OVENS PLANET

「ウノックス」
ベーストリー&ベーカリーオーブン

XB-シリーズ ガス式

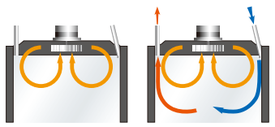
ガス式

XB UNOX Venturi System

パティシエの意志に応えるベンチュリー・システム。スチームから焼成までより繊細な湿度管理でさまざまなお菓子に対応。

蒸気量も調節できるので焼成の幅が広がります。

スチームコンベクションオーブン「UNOX」はスチームと焼成の併用が可能です。従って食材の仕上げに合わせて、自由な焼成ができます。



圧倒的な仕上がりの差。

一般的な発酵済み冷凍パン生地を焼成した場合、内部が湿り表面のパリパリ感が望めない状態なのに対し、Vシステムを使用し焼成したパンは内部がふっくらとして均一、かつ表面はパリパリ感のある高品質な焼き上がりになります。

UNOXで焼成したパン　　他社製オーブンで焼成したパン

湿った空気を排出し、庫内に新鮮な外気を取り込むことで食材にきれいな焼き色がつき、表面はパリッと仕上がります。

	スチーム	焼　成
システム	回転している庫内のファンに水が当たり細分解され、ヒーターで加熱することにより気化され、庫内に蒸気が充満します。	空気調節弁の働きにより、庫外から新鮮な空気が取り込まれ、同時に庫内の蒸気が排気口を通じて庫外に排気されます。
仕上がり	食材の湿気が十分に保たれ、ジューシーでやわらかく仕上がります。	焼き上がりがパリッとして、焼き色が付きます。
メニュー例	プリン、スフレ 等	シフォン、クッキー、マカロン、デニッシュ 等

※ウノックスXBシリーズは、操作パネルで焼成の時間、温度（庫内温度）、湿度をコントロールするモデルです。
※構造イラストはイメージ図です。実際の商品・庫内状態とは異なります。

細かな霧状スチームでムラのない安定した焼き上がり。

小さく羽根の数の多いファンに当たった水滴は、より細かな霧状になり、ヒーター部での蒸気発生効率がアップします。すなわち、蒸気の庫内拡散がなめらかになり、蒸し物等をよりムラなく仕上げることができます。

2600回転／分の高速回転。独自構造の小さなファンが決め手。

高速回転の32枚の羽根が付いた小さなファンにより、ソフトな風が庫内全体に行き渡ります。オートリバース（2分間で正回転、逆回転を繰り返す）との組み合わせにより、熱とスチームの伝導率が安定し、調理ムラのない均一な調理が行えます。

UNOX STEAM CONVECTION GAS OVENS LINEUP

ウノックス スチーム コンベクション ガスオーブン

XB-403G

XB-603G

XB-803G

型式	XB-403G	XB-603G	XB-803G
電源	100V 50/60Hz	100V 50/60Hz	三相200V 50/60Hz
電流	5A	10A	8A
消費電力	0.5kW	0.9kW	1.6kW
必要設備電源	0.6kVA 3A	1.1kVA 5A	1.6kVA 8A
必要水道圧力	0.1～0.74MPa（流水時）	0.1～0.74MPa（流水時）	0.1～0.74MPa（流水時）
ガス接続口	G1/2	G1/2	G1/2
吸水接続口	G1/2×2	G1/2×2	G1/2×2
排水孔経	φ50mm以上	φ50mm以上	φ50mm以上
ガスの種類*	都市ガス 13A　LPガス	都市ガス 13A　LPガス	都市ガス 13A　LPガス
ガス消費量	14.7kW　14.7kW	15.5kW　17.6kW	24.8kW　20.0kW
点火方式	直接点火方式	直接点火方式	直接点火方式
安全装置	立ち消え安全装置、過熱安全装置	立ち消え安全装置、過熱安全装置	立ち消え安全装置、過熱安全装置
収納天板数	600×400mm 4枚	600×400mm 6枚	600×400mm 10枚
質量	98kg	130kg	160kg
庫内（加熱室）寸法	幅700・奥行485・高さ370mm	幅700・奥行485・高さ560mm	幅700・奥行485・高さ875mm
外形寸法	幅940・奥行825・高さ1,025mm（突起物を含む 幅1,005・奥行885mm）（扉開時奥行1,625mm）	幅940・奥行825・高さ1,215mm（突起物を含む 幅1,005・奥行885mm）（扉開時奥行1,625mm）	幅940・奥行825・高さ1,535mm（突起物を含む 幅1,005・奥行885mm）（扉開時奥行1,625mm）

※ ウノックスXBシリーズ（ガス式）には、ベンチレーションフードは取付けできません。設置の際は上方にファン付排気フード（ダクト）を設置してください。※ このカタログに記載している機種は国内専用です。電源電圧や電源周波数の異なる海外では使用できません。
※ 据え付け工事は、お買い上げ店または専門業者にご依頼ください。※ 機械の寿命を延ばすため、浄軟水器（別売品）を必ず付けていただき、適切な時期にカートリッジを交換してください。
* その他のガスの種類についてはお問い合せください。※ この仕様は、品質向上のため予告なしに変更される場合がありますのでご了承ください。

OPTIONAL PARTS

専用設置台

台下が効率よく使える設置台です。各機種に応じてUNOXオーブンが使いやすい高さに設定しています。

XB-403G/603G用

外形寸法	幅1,035・奥行630・高さ805mm
材質	ステンレス
庫内寸法	幅406・奥行519・高さ680mm×2
棚数	9段（棚間隔75mm）×2
収納天板数	600×400mm 9枚×2

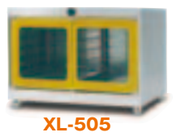
XB-803G用

外形寸法	幅1,035・奥行630・高さ525mm
材質	ステンレス
庫内寸法	幅403・奥行517・高さ390mm×2
棚数	5段（棚間隔75mm）×2
収納天板数	600×400mm 5枚×2

専用ホイロ庫

ペーストリー&ベーカリーオーブンと連動させて使うホイロ庫。オーブン使用時に発酵準備ができ、作業性を高めます。

※ガス式の場合、アジャスター脚になります。
設置の際は必ず付属の強化ガスホースをお使いください。



XL-505

電源	単相200V 50/60Hz
電流	8.5A
消費電力	1.7kW
必要設備容量	2kVA
ブレーカー容量	10A
収納天板数	600×400mm 5枚×2
質量	53kg
外形寸法	幅945×奥行785×高さ765mm（突起物を含む 奥行810mm）（扉開時奥行1,215mm）

●このカタログの仕様は、品質向上のため予告なしに変更される場合がありますのでご了承下さい。

UNOXで引き出される食材の魅力。

［チーズスフレ］

スチームによるしっとりとした新しい食感になります。製造時間も今までと比べ大幅に短縮することができます。

STEAM

［なめらかプリン］

安定した温度のスチームがでるため「す」が入りにくく、スチームを使うことで熱伝導が良くなるので約1/3の時間でできあがります。

STEAM

［シフォンケーキ］

水分が多く、粉量が少なく比重の軽い生地なども落ち込みが少なく焼成できます。

HOT AIR

［クッキー］

全体にムラなくパリッと焼き上げることができます。

HOT AIR